

MENU

Lydmar Hotel

NYÅRSMENY

NIBBLE

Löjrom & Västerbottenkanapé

FÖRRÄTT

Smörstekt halv hummerstjärt
med morot, hummerbisque & portvin.

eller

Anklever au Torchon
med fikon, frisésallad & brioche.

PALATE CLEANSER

VARMRÄTT

Piggvarsfilé pocherad i Chablis
med stenbitsrom, kronärtskocka, gulbeta och Chablissås.

eller

Oxfile Tournedos
med anklever, potatistfondant & Marsalasky.

DESSERT

Valrhona Bavaoise
med kolaflarn och havtornssorbet

Matmenypris 1095kr

DRYCK

Stora Dryckespaketet: 795 SEK

Lilla Dryckespaketet: 695 SEK

MENU

Lydmar Hotel

NEW YEARS MENU

NIBBLE

Löjrom (Vendace roe) & Västerbotten canapé

STARTERS

Butter-fried half lobster tail
with carrot, lobster bisque & port wine.

or

Foie gras au Torchon
with figs, frisée salad & brioche.

PALATE CLEANSER

MAINS

Turbot fillet poached in Chablis
with lumpfish roe, artichoke,
golden beetroot, Chablis sauce.

or

Beef tenderloin Tournedos
with foie gras, potato fondant & Marsala jus.

DESSERT

Valrhona Bavaoise
with caramel tuile and buckthorn sorbet

Price for the menu 1095 SEK

BEVERAGE

Large beverage pairing: 795 SEK
Small beverage pairing: 695 SEK